C/2025/5421

7.10.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/5421)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Terre Siciliane»

PGI-IT-A0810-AM04

Date de la communication: 11.7.2025

1. **Dénomination du produit**

«Terre Siciliane»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie l'aire géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts

Département de la souveraineté alimentaire et de l'hippisme

Direction générale de la promotion de la qualité agroalimentaire – PQA I

Adresse postale: Via XX Settembre 20, 00187 Roma

6. **Qualification en tant que modification standard**

Il est déclaré que l'approbation et la communication de la présente modification standard remplissent les conditions d'approbation d'une modification standard prévues par le règlement (UE) 2024/1143 et respectent les dispositions adoptées en vertu de celui-ci.

Il est également déclaré que la modification répond à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, étant donné qu'elle ne relève pas des définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Introduction de nouvelles variétés de raisins de cuve*

Huit variétés de raisins de cuve pouvant être utilisées pour la production des vins bénéficiant de l'IGP «Terre Siciliane» sont ajoutées:

— Merlese N.

— Marselan N.

— Inzolia Nera N.

— Lucignola N.

— Orisi N.

— Recunu B.

— Usirioto N.

— Vitrarolo N.

La modification susmentionnée concerne l'annexe 1 du cahier des charges, qui énumère les variétés de raisins de cuve pouvant être cultivées en Sicile et qui est visée à l'article 2 du cahier des charges relatif à la base ampélographique des vignobles. Ce changement implique une modification du point 7 du document unique intitulé «Variétés de raisins de cuve».

2. *Coordonnées de l'organisme de contrôle*

Du fait des modifications apportées au règlement (UE) nº 1308/2013 avec l'entrée en vigueur du règlement (UE) 2024/1143, le contenu obligatoire du cahier des charges ne comprend plus le nom et l'adresse des autorités ou organismes chargés de vérifier le respect des dispositions du cahier des charges et leurs compétences.

En outre, aux termes de l'article 40, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143, les États membres rendent publics les noms et adresses des autorités compétentes, des organismes délégataires et des personnes physiques visés à l'article 39, paragraphe 3, dudit règlement pour chacun des produits désignés par une indication géographique et tiennent ces informations à jour.

Par conséquent, l'article faisant référence à l'organisme de contrôle a été modifié; cette information a été remplacée par un renvoi vers la publication sur le site internet officiel de l'autorité compétente de l'État membre.

La modification susmentionnée concerne l'article 9 du cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

3. *Rectificatif — Description des vins — Correction d'erreurs matérielles et modifications formelles du document unique*

Afin d'éliminer certaines incohérences entre le document unique et le cahier des charges, les corrections suivantes — erreurs matérielles et modifications purement formelles — ont été apportées au point 4 du document unique intitulé «Description des vins»:

— «Terre Siciliane» *Bianco* [blanc], avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types *frizzante* [vin pétillant] et *liquoroso* [vin de liqueur] (point 4.1): dans la description de la bouche, les termes «à doux» sont remplacés par «à demi-sec». De plus, le titre alcoométrique volumique total minimal varie selon la catégorie considérée (9,00 % vol. pour la catégorie *vino frizzante*, 10,50 % vol. pour la catégorie *vino* et 15,00 % vol. pour la catégorie *vino liquoroso*);

— «Terre Siciliane» *Bianco Vendemmia Tardiva* [vin blanc de vendange tardive] et *Bianco Passito* [vin blanc passerillé], avec ou sans indication du cépage: la description de ces vins s'organise désormais en deux parties distinctes dans le document unique (points 4.2 et 4.3), comme dans le cahier des charges, et l'unité de mesure de l'acidité totale minimale a été modifiée (l'acidité est maintenant exprimée en grammes d'acide tartrique par litre plutôt qu'en milliéquivalents par litre). En outre, pour le type *Bianco Vendemmia Tardiva*, le qualificatif «typique» dans la description de la bouche, qui figurait déjà dans le cahier des charges, est ajouté.

— «Terre Siciliane» *Rosso* [rouge], avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types *frizzante*, *novello* [vin nouveau] et *liquoroso* (point 4.4): dans la description de la bouche, les termes «à doux» sont remplacés par «à demi-sec». De plus, le titre alcoométrique volumique total minimal varie selon la catégorie considérée (9,00 % vol. pour la catégorie *vino frizzante*, 11,00 % vol. pour la catégorie *vino* et 15,00 % vol. pour la catégorie *vino liquoroso*);

— «Terre Siciliane» *Rosso Vendemmia Tardiva* [vin rouge de vendange tardive] et *Rosso Passito* [vin rouge passerillé], avec ou sans indication du cépage: la description de ces vins s'organise désormais en deux parties distinctes dans le document unique (points 4.5 et 4.6), comme dans le cahier des charges;

— «Terre Siciliane» *Rosato* [rosé], avec ou sans indication du cépage, y compris pour le type *frizzante* (point 4.7): dans la description de la bouche, les termes «à doux» sont remplacés par «à demi-sec». De plus, le titre alcoométrique volumique total minimal varie selon la catégorie considérée (9,00 % vol. pour la catégorie *vino frizzante* et 10,50 % vol. pour la catégorie *vino*);

— «Terre Siciliane» *Spumante Bianco* [vin mousseux blanc] et *Spumante Rosato* [vin mousseux rouge]: la description de ces vins mousseux s'organise désormais en deux parties distinctes dans le document unique (points 4.8 et 4.9), comme dans le cahier des charges. En outre, il a été précisé que les deux descriptions font également référence au type *spumante* avec indication du cépage, comme le prévoit déjà le cahier des charges.

— enfin, pour tous les types, il est précisé que les autres paramètres analytiques, qui ne sont pas inclus dans la grille correspondante, respectent les limites fixées par la législation nationale et celle de l'Union.

La modification susmentionnée ne concerne pas le cahier des charges mais uniquement le point 4 «Description du ou des vins» du document unique.

4. *Rectificatif — Rendements maximaux — Modifications formelles du document unique*

Conformément au cahier des charges, les rendements maximaux indiqués au point 5.2 du document unique ont été regroupés comme indiqué ci-après, sans modification de fond du contenu de ce point:

— «Terre Siciliane» *Bianco* [blanc], avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types *passito* [vin passerillé], *vendemmia tardiva* [vin de vendange tardive], *frizzante* [vin pétillant], *spumante* [vin mousseux] et *liquoroso* [vin de liqueur]: 18 000 kg de raisins par hectare;

— «Terre Siciliane» *Rosso* [rouge], avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types *passito* [vin passerillé], *vendemmia tardiva* [vin de vendange tardive], *novello* [vin nouveau], *frizzante* [vin pétillant] et *liquoroso* [vin de liqueur]: 16 000 kg de raisins par hectare;

— «Terre Siciliane» *Rosato* [rosé], avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types *passito* [vin passerillé], *frizzante* [vin pétillant] et *spumante* [vin mousseux]: 16 000 kg de raisins par hectare.

La modification susmentionnée ne concerne pas le cahier des charges mais uniquement le point 5.2 «Rendements maximaux» du document unique.

5. *Rectificatif — Modifications formelles du cahier des charges*

Des corrections purement formelles ont été apportées au cahier des charges, telles que la mise à jour des titres du cahier des charges, la suppression des références aux actes législatifs qui ne sont plus en vigueur et la correction d'erreurs typographiques.

La modification susmentionnée concerne exclusivement le cahier des charges; elle n'a aucune incidence sur le document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Terre Siciliane

2. **Type d'indication géographique**

IGP — Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin
3. Vin de liqueur
4. Vin mousseux
8. Vin pétillant

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux de la position 2009

4. **Description du ou des vins:**

—

1. *«Terre Siciliane» Bianco (blanc), avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types frizzante (vin pétillant) et liquoroso (vin de liqueur)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: fin, élégant.

Bouche: harmonieuse, équilibrée, fraîche; les vins varient de sec à demi-sec.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 9,00 % vol (catégorie *Vino frizzante*); 10,50 % vol (catégorie *Vino*); 15,00 % vol (catégorie *Vino liquoroso*).

Extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques, qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous, respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes d'acide tartrique par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. «Terre Siciliane» *Bianco Vendemmia Tardiva* [vin blanc de vendange tardive], avec ou sans indication du cépage:

DESCRIPTION SUCCINTE

Robe: de jaune paille à jaune doré.

Nez: caractéristique, délicat, persistant.

Bouche: typique, harmonieuse; les vins varient de sec à doux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques, qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous, respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol): 10

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes d'acide tartrique par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *«Terre Siciliane» Bianco passito (vin blanc passerillé), avec ou sans indication du cépage*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune ambré en fonction du degré de vieillissement.

Nez: intense, fruité;

Bouche: douce, caractéristique.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol, avec une teneur minimale en sucre résiduel de 50,0 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques, qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous, respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes d'acide tartrique par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *«Terre Siciliane» Rosso (rouge), avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types frizzante (vin pétillant), novello (vin nouveau) et liquoroso (vin de liqueur)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis d'intensité variable.

Nez: agréable, fin.

Bouche: harmonieuse; les vins varient de sec à demi-sec.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 9,00 % vol (catégorie *Vino frizzante*); 11,00 % vol (catégorie *Vino*); 15,00 % vol (catégorie *Vino liquoroso*).

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques, qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous, respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes d'acide tartrique par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *«Terre Siciliane» Rosso Vendemmia Tardiva (vin rouge de vendange tardive), avec ou sans indication du cépage:*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis, tirant sur le grenat en vieillissant.

Nez: caractéristique, délicat, persistant.

Bouche: typique, harmonieuse; les vins varient de sec à doux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 13,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques, qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous, respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol): 10.

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes d'acide tartrique par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *«Terre Siciliane» Rosso passito (vin rouge passerillé), avec ou sans indication du cépage*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge plus ou moins intense tendant vers le grenat en vieillissant.

Nez: caractéristique et intense.

Bouche: douce, harmonieuse et veloutée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol, avec une teneur minimale en sucre résiduel de 50,0 g/l.

Extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques, qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous, respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes d'acide tartrique par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *«Terre Siciliane» Rosato (rosé), avec ou sans indication du cépage, y compris pour le type frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rose d'intensité variable.

Nez: fin, élégant.

Bouche: harmonieuse, équilibrée; les vins varient de sec à demi-sec.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 9,00 % vol (catégorie *Vino frizzante*); 10,50 % vol (catégorie *Vino*).

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques, qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous, respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes d'acide tartrique par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *«Terre Siciliane» Spumante bianco (vin blanc mousseux), avec ou sans indication du cépage*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, persistante.

Robe: jaune paille plus ou moins intense.

Nez: caractéristique, fin.

Bouche: fraîche, harmonieuse; les vins varient d'extra brut à doux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques, qui ne figurent pas dans le tableau ci-dessous, respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes d'acide tartrique par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *«Terre Siciliane» Spumante rosato (vin rosé mousseux), avec ou sans indication du cépage*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: fine, persistante.

Robe: rosée plus ou moins intense.

Nez: caractéristique, délicat.

Bouche: fraîche, harmonieuse; les vins varient d'extra brut à doux.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 12,0 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales:

— Titre alcoométrique total maximal (en % vol): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % vol): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes d'acide tartrique par litre

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. «Terre Siciliane» *Bianco* [blanc], avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types *passito* [vin passerillé], *vendemmia tardiva* [vendange tardive], *frizzante* [vin pétillant], *spumante* [vin mousseux] et *liquoroso* [vin de liqueur]

18 000 kg de raisins par hectare

2. «Terre Siciliane» *Rosso* [rouge], avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types *passito* [vin passerillé], *vendemmia tardiva* [vendange tardive], *novello* [vin nouveau], *frizzante* [vin pétillant] et *liquoroso* [vin de liqueur]:

16 000 kg de raisins par hectare

3. «Terre Siciliane» *Rosato* [rosé], avec ou sans indication du cépage, y compris pour les types *passito* [vin passerillé], *frizzante* [vin pétillant] et *spumante* [vin mousseux]:

16 000 kg de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production comprend l'ensemble du territoire administratif des communes de la région Sicile:

7. **Variétés de raisins de cuve**

Aglianico N. — Ellenica

Albanello B.

Alicante N. — Gamay

Alicante bouchet N.

Ancellotta N. — Lancellotta

Ansonica B. — Inzolia

Barbera N.

Cabernet franc N. — Cabernet

Cabernet sauvignon N. — Cabernet

Calabrese N. — Nero d'Avola N.

Carignano N.

Carricante B.

Catanese nero N. — Catanese

Catarratto bianco comune B. — Catarratto

Catarratto bianco lucido B. — Catarratto

Chardonnay B.

Chenin B.

Ciliegiolo N. — Morettone

Corinto nero N.

Damaschino B.

Fiano B.

Frappato N. — Frappato d'Italia

Glera B. — Serprino

Grecanico dorato B. — Grecanico

Grillo B.

Inzolia Nera N.

Lucignola N.

Malbech N.

Malvasia bianca B. — Iuvarella

Malvasia di Lipari B. — Malvasia

Manzoni bianco B. — Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marselan N.

Merlese N.

Merlot N.

Minnella bianca B.

Mondeuse N.

Montepulciano N.

Montonico bianco B. — Montonico

Moscato bianco B. — Moscato reale

Moscato giallo B. — Muskateller

Moscato rosa Rs. — Rosen muskateller

Müller thurgau B. — Riesling x Sylvaner

Nerello cappuccio N. — Nerello mantellato

Nerello mascalese N.

Nocera N.

Orisi N.

Perricone N. — Pignatello

Petit manseng B.

Petit verdot N

Pinot bianco B. — Pinot

Pinot grigio — Pinot

Pinot nero N. — Pinot

Recunu B.

Riesling italico B. — Riesling

Sangiovese N. — Sangioveto

Sauvignon B. — Sauvignon blanc

Semillon B.

Syrah N. — Shiraz

Tannat N.

Tempranillo N.

Traminer aromatico Rs. — Gewürztraminer

Trebbiano toscano B. — Procanico

Usirioto N.

Vermentino B. — Pigato B.

Vernaccia di San Gimignano B. — Vernaccia

Viogner B.

Vitrarolo N.

Zibibbo B. — Moscatellone

8. **Description du ou des liens**

Terre Siciliane

Le relief principalement collinaire, le climat méditerranéen et la priorité accordée aux sols bien exposés lors du choix des zones de production contribuent, en association avec la culture de la vigne, à conférer aux vins «Terre Siciliane» IGT des caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques uniques.

L'histoire millénaire de la vinification en Sicile témoigne du lien étroit et de l'interaction entre les facteurs humains (transmission des techniques traditionnelles de culture de la vigne et des pratiques œnologiques) et la qualité et les caractéristiques uniques de ces vins.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

En application de l'article 70, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 607/2009, l'article 7 du cahier des charges interdit l'utilisation des noms des cépages «Grillo» et «Calabrese» ainsi que de leur synonyme «Nero d'Avola», y compris pour les vins produits à partir de ces cépages.

Lien vers le cahier des charges

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23264